

Servietten-Knödel Servietten-Kloß

Für 4 Portionen:

6 Semmeln vom Vortag,
2 Eier,
2 EL Mehl,
1 EL gehakte Petersilie,
1/2 Liter Milch,
Salz,



Zubereitung :

Der Teig für die Serviettenknödel ist der selbe wie der Teig für Semmelknödel. Die Semmeln in feine Scheiben und dann in Streifen schneiden und 1 Tag trocknen lassen. Dann in einer großen Schüssel vorsichtig mit Milch beträufeln - sie sollen feucht, aber nicht nass werden, ca. 30 Min. abgedeckt weichen lassen.

Nach der Weichzeit die Semmeln mit den Händen zusammendrücken. Es muss eine durch und durch feuchte Masse sein, ohne daß Flüssigkeit austritt. 2 EL Mehl 1 TL Salz und die Eier mit einer Gabel untermengen. Am Besten **jetzt nochmals weichen lassen**.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. 1 EL Salz in das kochende Wasser geben. Topf etwas zur Seite ziehen, damit das Wasser nicht mehr sprudelt.

Ein Geschirrtuch in heißem Wasser gut ausspülen. Mit angefeuchteten Händen den Knödel Teig auf dem nassen Geschirrtuch zu einer Rolle formen. Das Geschirrtuch um die Rolle schließen, hinten und vorne zubinden. Die Rolle mit der Schnur an einem Kochlöffel aufhängen, der über dem Topf liegt. Den Serviettenknödel je nach Größe 20 bis 30 Min. ziehen lassen (das Wasser darf nicht mehr kochen). Den fertigen Serviettenkloß ausbinden und in Scheiben schneiden.

Durch das Einbinden in das Tuch wird der Serviettenkloß fester als ein normaler Semmelknödel.

Tipp zur Herstellung der Serviettenknödel:

Damit der Knödelteig nicht so sehr in das Geschirrtuch eindringt, kann man auch eine Klarsichtfolie auf das Geschirrtuch legen.